

RESOLUCIÓN OIV/CONCOURS 332A/2009

NORMA OIV DE LOS CONCURSOS INTERNACIONALES DE VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ORIGEN VITIVINÍCOLA

LA ASAMBLEA GENERAL,

Una vez conocidos los trabajos del grupo ad hoc "Concursos internacionales de vinos y bebidas espirituosas de origen vitivinícola",

DECIDE:
Remplazar la Norma OIV de los concursos internacionales de vinos, adoptada en 1994 y la Norma de los concursos internacionales de bebidas espirituosas de origen vitivinícola adoptada en 1999, por la norma siguiente,

NORMA OIV DE LOS CONCURSOS INTERNACIONALES DE VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ORIGEN VITIVINICOLA

Artículo 1: DEFINICIÓN Y OBJETIVOS

En el sentido de la presente norma, se entiende por Concurso la competición de vinos o de bebidas espirituosas de origen vitivinícola que han sido previamente inscritos y que son candidatos para la obtención de una recompensa sobre la base de su calidad, que es evaluada por un jurado calificado. Esta competición se desarrollará en el estricto respeto de las disposiciones de la presente norma.

El concurso internacional tiene como objetivo:

- favorecer el conocimiento de los vinos y de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola de buena calidad,
- estimular su producción y su consumo responsable como factor de civilización,
- hacer conocer y presentar al público los tipos característicos de vino y de bebidas espirituosas de origen vitivinícola producidos en los diferentes países,
- elevar el nivel técnico y científico de los productores,
- contribuir a la expansión de su cultura,

Artículo 2: CAMPO DE APLICACIÓN

2-1. Concursos bajo el patrocinio de la OIV

Sin perjuicio de reglas más restrictivas, la presente norma se aplicará a los concursos que soliciten el patrocinio de la OIV, cuyas condiciones de concesión se definen en las líneas directrices previstas en el Reglamento Interno de la OIV.

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General

Para estos concursos, la OIV designará un experto comisario para el conjunto del concurso. Él/ella asistirá a los trabajos de los diferentes Jurados. Él/ella tendrá como misión verificar que se respeten las reglas contenidas en la presente Norma. El Organizador deberá permitir al comisario, previa o simultáneamente al desarrollo del concurso, acceder a todas las informaciones necesarias poniendo a su disposición una persona técnicamente competente. Él/ella establecerá para la OIV un informe detallado del desarrollo del concurso. Sobre la base de este informe, la OIV formulará eventualmente recomendaciones y podrá retirar su patrocinio antes del plazo previsto.

Solamente los concursos que cuentan con el patrocinio de la OIV tienen la autorización para utilizar el nombre, la sigla o el logo de la Organización Internacional de la Viña y el Vino según las condiciones establecidas en las líneas directrices mencionadas aquí arriba. Una comunicación sobre dichos concursos aparecerá en el sitio Internet de la OIV.

2-2: Otros concursos

Los organizadores de otros concursos que utilicen toda o una parte de la presente Norma no podrán en ningún caso hacer referencia a la OIV.

La OIV tomará todas las medidas que juzgue oportunas para impedir una utilización abusiva de su nombre, de su sigla o de su logo.

Artículo 3: PRODUCTOS ADMITIDOS PARA CONCURSAR

El Concurso estará abierto, sin discriminación, a todos los vinos y bebidas espirituosas de origen vitivinícola, de acuerdo con las definiciones del « Código internacional de las prácticas enológicas », de la OIV. Todos estos productos deberán llevar la indicación del país de origen en el que fueron cosechadas las uvas y elaborados los vinos y las bebidas espirituosas de origen vitivinícola. Todos estos productos deberán presentarse envasados para la venta y provenir de un lote homogéneo de al menos 1000 litros. A título excepcional un volumen reducido, pero superior a 100 litros, podrá admitirse bajo justificación de una producción particularmente escasa. Todas las muestras deberán presentarse con el etiquetado y la presentación comercial. Si el producto ha sido acondicionado específicamente para el concurso, deberán proveerse documentos explicativos que justifiquen este estado.

Artículo 4: MODALIDADES DE INSCRIPCIÓN

La ficha de inscripción de cada muestra deberá comprender obligatoriamente:

- La identificación completa y exacta del participante, que deberá ser titular del derecho de comercializar o distribuir el lote correspondiente a la muestra
- La designación exacta del producto según la reglamentación del país de origen, el color en lo que concierne a los vinos, el año o una mención de edad y la eventual puesta en contacto con la madera
- La categoría del producto según el Anexo I (REPARTICION DE LAS MUESTRAS EN LAS DIFERENTES CATEGORIAS); los subgrupos podrán ser objeto de divisiones o de reagrupamientos, bajo la responsabilidad del organizador,

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General

- El boletín de análisis, según el Anexo II, efectuados por un laboratorio reconocido o por un laboratorio competente conforme al Derecho del país o certificados por el enólogo [1]responsable de la bodega,

- La o las variedades y su porcentaje en el vino y, si fuera el caso, en las bebidas espirituosas de origen vitivinícola,
- La cantidad disponible correspondiente a la muestra.

Artículo 5: CONTROL Y ALMACENAMIENTO DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS

1. El organizador verificará las muestras recibidas en relación con el boletín de inscripción y los documentos oficiales que la acompañan. Prestará especial atención al empleo correcto de las apelaciones de origen o de las indicaciones geográficas. Rechazará las muestras que no respondan a las disposiciones de la presente norma.

2. Deberá almacenar las muestras en un local protegido y con las condiciones de temperatura y de ambiente que garanticen una buena conservación.

Artículo 6: CLASIFICACIÓN Y ORDENAMIENTO DE LAS MUESTRAS PRESENTADAS

Después de control, basado en el boletín de inscripción y en los certificados de análisis, y una vez verificada la exactitud de las inscripciones en cada una de las categorías, las muestras se presentan generalmente a los miembros del jurado, en cada categoría, en el orden por cosecha, teniendo en cuenta sin embargo el contenido de azúcares y, si fuera el caso, en función de carácter amaderado o no amaderado.

---

[1] Definición internacional del título y de la función del enólogo (resolución 7/76)

A- Definición

El enólogo es la persona que, en razón de sus conocimientos científicos y técnicos consagrados por el diploma correspondiente, es capaz de cumplir, dentro del respeto de las buenas y leales prácticas, las funciones definidas a continuación :

B- Funciones del enólogo

El enólogo tiene como funciones :

a) aplicar racionalmente las informaciones recibidas o aquellas que figuran en los trabajos científicos y técnicos y eventualmente proceder a investigaciones tecnológicas;
b) colaborar para la concepción del material utilizado en tecnología y para el equipamiento de las bodegas
c) colaborar en el establecimiento y el cultivo de los viñedos
d) tomar plena responsabilidad de la elaboración de los zumos de uvas, de los vinos y de los productos derivados de las uvas y asegurarse de la buena conservación de estos productos
e) proceder a los análisis (físico, químico, microbiológico y organoléptico) de los productos mencionados aquí arriba e interpretar los resultados
f) estar en condiciones de apreciar las relaciones que existen entre la economía y la legislación vitivinícolas y la técnica enológica y organizar la distribución del producto

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General

Artículo 7: DESIGNACIÓN DE LOS MIEMBROS DEL JURADO

1. El organizador, responsable del concurso, designará los miembros del jurado. Podrá solicitar a la OIV que sugiera nombres de expertos de los diferentes países.

2. La apreciación de las muestras será realizada por jurados internacionales cuya cantidad será fijada en función de la cantidad y de la naturaleza de los vinos y de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola presentadas al concurso.

3. Conviene observar una gran dispersión geográfica de los orígenes de los miembros del jurado. En un mismo jurado, la mayoría absoluta de sus miembros no podrán ser naturales del país organizador. Es recomendable que uno de los jurados represente un país que sea principalmente consumidor de vino.

4. Cada jurado estará compuesto, en principio, por 7 miembros, de los cuales como máximo tres podrán ser naturales del país organizador. En ningún caso el jurado contará con menos de 5 miembros, de los cuales como máximo dos podrán ser naturales del país organizador.

Los miembros del jurado, cada uno de los cuales poseerá conocimientos de las técnicas de degustación, serán en su mayoría enólogos o personas en posesión de un diploma equivalente en el campo del vino o de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola. Otras personas que hayan demostrado tener una alta calificación para la degustación en el área del vino y de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola podrán completar el jurado. El organizador deberá disponer siempre de sus datos actualizados para asegurar una evaluación constante.

5. Los Jurados funcionarán bajo la autoridad de un Presidente. Este último deberá ser un enólogo o una persona en posesión de un diploma equivalente en el campo del vino o de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola; podrá ser miembro del jurado. Puede preverse igualmente que haya un único Presidente. El Presidente se encargará, conjuntamente con el organizador del concurso, del funcionamiento general del jurado según lo establecido en el artículo 10 de la presente Norma.

6. Los miembros del jurado serán designados *"intuitu personae"* y podrán ser remplazados solamente por la autoridad que los designó. El organizador deberá asegurarse de que ninguna persona que tenga una relación comercial con la muestra presentada pueda ser miembro del jurado.
Asimismo, no deberá invitarse a ninguna persona a participar en calidad de miembro del jurado en función de su contribución en términos de muestras sino sobre la base de sus competencias.

Artículo 8: MISIÓN y RESPONSABILIDAD DEL ORGANIZADOR

El organizador del concurso será el único responsable de su realización material y de sus riesgos inherentes. Para ejercer estas funciones podrá solicitar la asistencia de un jurista.

El organizador deberá supervisar el perfecto desarrollo de las operaciones de preparación y de examen de las muestras, de comunicación de los resultados, de evaluación constante de los miembros del jurado, y en particular:

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General

- asegurar el secreto en lo que concierne al anonimato absoluto de las muestras sometidas a los miembros del jurado, así como al secreto de los resultados hasta la clausura del concurso,
- controlar, antes de la instalación del jurado, la organización de la degustación de la cual asumirá la responsabilidad. Deberá verificar en particular el orden en el cual serán presentadas las muestras,
- controlar la apertura de las muestras en la sala anexa, su temperatura, su identidad y su anonimato frente a los miembros del jurado, así como también asegurar la diligencia del servicio,
- controlar el funcionamiento del secretariado encargado del examen de los resultados: distribución y recolección de las fichas, verificación de la conformidad de la identificación de la muestra, cálculos, presentación de los resultados,
- prever una sesión de información previa de todos los miembros del jurado sobre la utilización correcta de la ficha de degustación y de sus descriptores, ilustrada a través de uno o dos ejemplos prácticos,
- garantizar que los comentarios de degustación que podrían difundirse son efectivamente el resultado de la degustación realizada durante el concurso,
- permitir una segunda degustación de una muestra cuando:
    - la mayoría de los miembros del jurado lo solicita,
    - cada vez que el Presidente de un jurado lo juzgue útil, ofreciéndole excepcionalmente la posibilidad de solicitar una degustación por otro Jurado.

Artículo 9: FUNCIONAMIENTO GENERAL DE LOS JURADOS

1. Disciplina

El anonimato absoluto será un principio fundamental de un concurso:

1.1 Los miembros del jurado deberán guardar silencio y abstenerse de expresar sus impresiones a través de gestos o mímicas durante la degustación y la evaluación.

1.2 Antes del servicio de las muestras, se pondrá a disposición de los miembros del jurado una ficha recapitulativa de las muestras presentadas y las fichas de notación correspondientes o su soporte informático. Estas fichas podrán incluir las indicaciones técnicas relativas a las muestras. Las fichas de notación deberán, en el momento de su restitución, comportar el nombre del miembro del jurado o su identificación y en todos los casos, su firma. En el caso de los concursos informatizados, se entregará cada día al Presidente del jurado una lista recapitulativa de las muestras con la notación promedio del jurado para control y firma.

1.3 El personal que recoge las fichas se asegurará de que estas últimas estén correctamente rellenadas. El Presidente del jurado las firmará para autentificarlas o deberá poder verificar la exactitud de los datos en caso de la utilización de un soporte informático.

1.4 No se dejarán dobles de las fichas de notación a los miembros del jurado.

1.5 Al final de las sesiones diarias de degustación, el organizador deberá entregar a los miembros del jurado una lista recapitulativa indicando el origen geográfico y, si fuera posible, la o las variedades de cada muestra degustada.

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General

2. Funcionamiento material

Una vez formados los jurados, y con el fin de informar a sus miembros acerca del ejercicio de su misión, deberá celebrarse una reunión para comunicar las explicaciones correspondientes y efectuar una degustación en común, con comparación de los resultados. Se prestará una atención particular al modo de empleo de la ficha de degustación y al significado de los descriptores.

2.1 El o los jurados se reunirán en una sala aislada, calma, con una iluminación suficiente que no deforme los colores, bien aireada y neutra de todo olor. Se prohibirá en principio el acceso a esta sala a toda persona no indispensable a la organización de la degustación. La temperatura ambiente deberá mantenerse, en la medida de lo posible, entre 20 y 24°C. Se prohibirá fumar y los miembros del jurado deberán además evitar el uso de perfumes susceptibles de perturbar el buen desarrollo de las sesiones. Será obligatorio apagar los teléfonos celulares.

2.2 Se reservará una segunda sala, contigua pero fuera de la vista de los miembros del jurado, para la apertura de las botellas y para la disimulación de todo signo que pueda permitir identificar la muestra. Estará igualmente prohibido fumar. Se mantendrá en esta sala una disciplina estricta y se guardará silencio.

2.3 En todos los casos, las botellas se instalarán con anterioridad en un embalaje que disimule su forma y de manera tal que se garantice el anonimato de la muestra. Deberá suprimirse toda marca de identificación. Este embalaje deberá garantizar el anonimato de la muestra a lo largo de toda la degustación. Cuando sea necesario, los tapones de origen serán remplazados por un sistema de cerramiento anónimo. Por otra parte, los miembros del jurado no deberán en ningún momento conocer la identidad de las muestras presentadas. El número de servicio que aparece en el embalaje deberá ser diferente al número de inscripción. El experto comisario de la OIV verificará que se garantice el anonimato de la muestra.
Después del control del número de servicio y el acuerdo del Presidente del jurado, el rellenado de las copas deberá hacerse en la sala de degustación delante de cada miembro del jurado.

2.4 Cada miembro del jurado recibirá un número de orden permanente. Dispondrá de un asiento y de un lugar que lleve su nombre y una superficie blanca con:

- una jarra con agua fresca
- trozos de pan neutro
- pañuelos o servilletas de papel
- un recipiente de vertimiento.

2.5 Cada muestra deberá presentarse en una copa adaptada a su categoría y siempre lavada cuidadosamente, enjuagada y secada,de tipo internacional normalizado (ISO 3591 :1977). Se recomienda que se cambien las copas para cada muestra.
2.6 La sesión de degustación se llevará a cabo de preferencia por la mañana. Cada miembro del jurado no podrá en ningún caso degustar más de 45 muestras por día, sin perjuicio de la eventual repetición de una degustación solicitada por el Presidente del Jurado, a razón de tres series de 15 muestras de vinos secos o de dos series de 15 muestras de vinos secos a las cuales podrá agregarse una serie 10 muestras de otras categorías. En el caso de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola, la degustación se realizará a razón de 30 muestras

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General

como máximo por día, en 5 sesiones de alrededor de 6 muestras cada una. Si se sobrepasaran estas cantidades, y dentro del límite de 50 muestras por día, deberá aparecer explícitamente una información precisa en el reglamento del concurso.

3. Presentación de los vinos y de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola.

Cada producto se degustará individualmente y no comparativamente.

4. Pausas

Entre cada serie deberá preverse una pausa de al menos 15 minutos, durante la cual el organizador se asegurará de que los miembros del jurado dispongan de bebidas y alimentos que no perturben la continuación de la degustación.

Artículo 10: ORDEN DE PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS Y TEMPERATURA

1. La finalidad principal del ordenamiento de los vinos y de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola es poder presentar a los jurados series homogéneas sucesivas de muestras en función de las categorías y de los criterios siguientes: procedencia geográfica, variedades[2], cosecha, contenido de azúcar, crianza o no en madera. Estas series deberán además examinarse en un orden racional.

1.1 Los vinos serán degustados por los Jurados y en cada sesión, en principio en el orden de las categorías siguiente:

1. blancos efervescentes
2. blancos tranquilos
3. rosados efervescentes
4. rosados tranquilos
5. tintos efervescentes
6. tintos tranquilos
7. vinos bajo velo,
8. vinos naturalmente dulces
9. vinos de hielo
10. vinos de licor,
11. mistelas.

1.2 Las bebidas espirituosas de origen vitivinícola se degustarán, en principio, en el orden siguiente:

1. aguardiente de vino,
2. brandy/weinbrand
3. aguardiente de uva,
4. aguardiente de uvas pasas,
5. aguardiente de orujo de uvas,
6. aguardiente de lías de vino.

---

[2] La OIV propondrá una lista de variedades aromáticas.

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General

2. El organizador se encargará de la repartición de las muestras entre los Jurados.

3. Antes de cada sesión de degustación, es imperativo presentar a los jurados, en condiciones análogas a la degustación y en vista de su « puesta en boca », un producto de preferencia del mismo tipo que la serie prevista. La degustación y la valoración deberán discutirse en común en cada jurado.

4. Deberá realizarse un máximo de esfuerzo para que los vinos y las bebidas espirituosas de origen vitivinícola sean degustados por los miembros del jurado a las temperaturas siguientes:

1. vinos blancos y rosados : 10/12°C
2. vinos tintos : 15/18°C
3. efervescentes : 8/10°C
4. vinos naturalmente dulces, vinos de hielo, vinos de licor y mistelas : 10/14°C
5. bebidas espirituosas de origen vitivinícola : 12/16 °C

En todos los casos, es indispensable que todos los productos de un mismo tipo, en una misma sesión, se degusten a la misma temperatura.

Artículo 11: DESCRIPCIÓN DE LA FICHA DE DEGUSTACIÓN (ver Anexos 3.1, 3.2 y 3.3)

Cada experto deberá disponer de la ficha de degustación correspondiente, la muestra a degustar y las definiciones de los descriptores utilizados.

Estas fichas de degustación se redactarán en las lenguas que puedan ser comprendidas por los miembros del jurado.

Se reservará un espacio para las eventuales observaciones relativas a los diferentes caracteres organolépticos
Esta ficha deberá incluir igualmente el número de jurado.

Deberá entregarse a los miembros del jurado un modo de empleo que describa con precisión los caracteres organolépticos (Anexo 3.4.) con el fin de asegurar una comprensión idéntica por todos los miembros del jurado de los términos utilizados.

1. Ficha de degustación vino:

Para la degustación de los vinos tranquilos, el modelo de ficha OIV-UIOE utilizado será conforme al que figura a continuación del presente documento (Anexo 3.1) *[3].
Para la degustación de los vinos efervescentes y de aguja, el modelo de ficha OIV-UIOE utilizado será conforme al que figura a continuación del presente documento (Anexo 3.2))*[3].

2. Ficha de degustación de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola:

*[3] A título provisional y hasta el 31 de diciembre de 2010, se admitirán las fichas autorizadas por las normas de 1994 (Vinos) y 1999 (Bebidas espirituosas de origen vitivinícola).

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General

Para la degustación de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola el modelo de ficha OIV-UIOE utilizado será conforme al que figura a continuación del presente documento (Anexo 3.3))*[3]. Cuando se presenten casos específicos, el modelo de ficha podrá modificarse en lo que se refiere a la ponderación de los criterios, dentro de los 12 meses después de la entrada en vigor de la norma.

Artículo 12: FUNCIONES DE LOS MIEMBROS DEL JURADO

Los miembros de un jurado verificarán o completarán, si ello fuera necesario, las indicaciones de la ficha relativa a la muestra.

Después de la degustación de la muestra, cada integrante del jurado marcará en cada línea de la ficha la casilla correspondiente a la apreciación del carácter correspondiente. En lo que concierne a la ficha OIV – UIOE, cada casilla corresponderá a una cantidad de puntos, indicados en la ficha, que permitirán al degustador situar su nota.
El degustador anotará las observaciones eventuales en el espacio reservado para ello, firmará la ficha y la entregará o validará su juicio en el caso de los concursos informatizados.

Artículo 13: TRANSCRIPCION Y CÁLCULO DE LOS RESULTADOS

El secretariado verificará que la ficha esté rellenada completamente y efectuará o controlará el total de la nota atribuida por cada miembro del jurado.

Cuando un vino o una bebida espirituosa de origen vitivinícola sea calificado por al menos dos miembros de un jurado como « eliminado » por defecto mayor, no podrá en ningún caso obtener una recompensa en dicho jurado.

Cada muestra recibirá una nota que será el promedio de las notas resultantes del cálculo de la apreciación de cada uno de los integrantes del jurado. Se recomienda proceder a la eliminación de las notas que difieren en al menos siete puntos del promedio. Se deberá informar con anterioridad a los integrantes del jurado sobre el método que se utilizará.

Si el Presidente de un Jurado lo considerara necesario, podrá solicitar a la dirección del concurso una segunda degustación de la muestra por otro Jurado. En el caso de que la dirección del concurso dé su acuerdo a esta solicitud, solamente se tomará en cuenta la nota del segundo Jurado.

Artículo 14: ATRIBUCION DE RECOMPENSAS

La suma de todas las recompensas atribuidas a las muestras que hayan obtenido los mejores resultados no deberá ser superior al 30% del total de las muestras presentadas al concurso.
Las muestras que hayan obtenido en la degustación una cantidad determinada de puntos, se clasificarán según los niveles de recompensas siguientes:

- gran oro – al menos 92 puntos
- oro- al menos 85 puntos
- plata – al menos 82 puntos
- bronce – al menos 80 puntos.

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General

Bajo reserva de una información previa comunicada a los productores en el reglamento de cada concurso :

- Las recompensas podrán repartirse por grupo, en particular para los vinos, por ejemplo en función del contenido de azúcar (como por ejemplo más de 45 g/L), del contenido de CO_2, del color, de la cosecha. En este caso, la suma de las recompensas atribuidas en cada grupo no podrá sobrepasar un 30% del total de las muestras presentadas en cada grupo.
- Las recompensas podrán limitarse a un solo ganador por grupo y para cada nivel de recompensa. En este caso, los ganadores se clasificarán únicamente en función de su rango.

En la hipótesis de una superación de este límite, las muestras que hayan obtenido las notas más bajas no se tomarán en cuenta.

Se dejará la posibilidad al organizador de limitar el tipo de recompensas y a condición de que la muestra haya obtenido al menos 80 puntos y dentro del límite de 30% de recompensas, atribuir otro tipo de recompensas Siempre dentro del límite de 30% de recompensas, el organizador podrá igualmente prever recompensas complementarias, por país, por variedad, por cosecha, por tipo de vinificación, por tipo de crianza, etc., a condición de que ello no cree confusión respecto a las recompensas enunciadas en el primer párrafo.

Artículo 15: MENCIÓN DE LAS RECOMPENSAS

Las recompensas obtenidas deberán obligatoriamente acompañarse de una prueba documental o « Diploma », establecido por el organizador responsable el concurso. Este diploma deberá comportar obligatoriamente la designación exacta de la muestra que haya obtenido la recompensa y la identificación exacta del productor o del negociante correspondiente. No deberá en ningún caso entregarse otro certificado o diploma de participación. El organizador deberá retirar toda distinción atribuida en el caso en que se demuestre que el etiquetado no obedece a las leyes establecidas en el país de origen o que se ha hecho de él una utilización indebida o que ha sido objeto de manipulaciones fraudulentas.
Las medallas obtenidas podrán representarse en forma de insignias o bajo forma de contra-etiquetas, debidamente autorizadas y cuantificadas por el organizador, y que permitan identificar un conjunto de datos.

Si la recompensa se materializara en una medalla, estas últimas deberán obligatoriamente llevar la indicación del año del concurso. La cantidad de medallas atribuidas se limitará estrictamente a la cantidad disponible declarada en el momento de la inscripción al concurso de los vinos o de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola.

Con el fin de asegurar la trazabilidad de la atribución de las recompensas, los organizadores deberán conservar durante al menos un año todos los documentos justificativos adjuntos a la inscripción de las muestras, las fichas de degustación y un ejemplar de las muestras premiadas.

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General

Anexo I

ORDENAMIENTO DE LAS MUESTRAS
EN LAS DIFERENTES CATEGORÍAS

CATEGORÍA I - VINOS BLANCOS DE VARIEDADES NO AROMÁTICAS	
Grupo A - Vinos tranquilos (*) Estos vinos pueden presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	I-A-1
Subgrupo de vinos que contienen de 4,1 g/I a 12 g/L de azúcares	I-A-2
Subgrupo de vinos que contienen de 12,1 g/L a 45 g/L de azúcares	L-A-3
Subgrupo de vinos que contienen más de 45 g/L de azúcares	I-A-4
Grupo B – Vinos de aguja Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico comprendida entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	I-B-5
Subgrupo de vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares	I-B-6
Grupo C - Vinos espumosos Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C	
Subgrupo de vinos espumosos que contienen como máximo 12 g/L de azúcares con una tolerancia de +3 g/L	I-C-7
Subgrupo de vinos espumosos que contienen de 12,1 g/L a 32 g/L de azúcares con una tolerancia de +3 g/L	I-C-8
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen de 32,1 g/L a 50 g/L de azúcares	I-C-9
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen más de 50 g/L de azúcares	I-C-10

CATEGORÍA II - VINOS ROSADOS	
Grupo A - Vinos tranquilos (*) Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de los vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	II-A-11
Subgrupo de los vinos que contienen de 4,1 g/L a 12 g/L de azúcares	II-A-12
Subgrupo de los vinos que contienen de 12,1 g/L a 45 g/L de azúcares	II-A-13
Subgrupo de los vinos que contienen más de 45 g/L de azúcares	II-A-14
Grupo B – Vinos de aguja Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico comprendida entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	II-B-15
Subgrupo de vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares	II-B-16
Grupo C - Vinos espumosos Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C	
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen como máximo 12 g/L de azúcares con una tolerancia de +3 g/L	II-C-17
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen entre 12,1 g/L y 32 g/L de azúcares con una tolerancia de +3 g/L	II-C-18
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen entre 32, 1 g/L y 50 g/L de azúcares	II-C-19
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen más de 50 g/L de azúcares	II-C-20

CATEGORÍA III – VINOS TINTOS	
Grupo A - Vinos tranquilos (*) Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	III-A-21
Subgrupo de vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares	III-A-22
Grupo B – Vinos de aguja Estos vinos podrán presentar una sobrepresión de gas carbónico comprendida entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	III-B-23
Subgrupo de vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares	III-B-24
Grupo C – Vinos espumosos Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C	III-C-25

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General

CATEGORÍA IV - VINOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS	
Grupo A – Vinos tranquilos (*) Estos vinos pueden presentar una sobrepresión de gas carbónico inferior a 0,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de los vinos que contienen un máximo de 4 g/L de azúcares	IV-A-26
Subgrupo de los vinos que contienen de 4,1 g/L a 12 g/L de azúcares	IV-A-27
Subgrupo de los vinos que contienen de 12,1 g/L a 45 g/L de azúcares	IV-A-28
Subgrupo de los vinos que contienen más de 45 g/L de azúcares	IV-A-29
Grupo B - Vinos de aguja Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico comprendida entre 0,5 y 2,5 bar a 20°C.	
Subgrupo de los vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	IV-B-30
Subgrupo de los vinos que contienen más de 4 g/L de azúcares	IV-B-31
Grupo C – Vinos espumosos Estos vinos presentan una sobrepresión de gas carbónico superior a 2,5 bar a 20°C	
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen como máximo 12 g/L de azúcares con una tolerancia de +3 g/L	IV-C-32
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen entre 12,1 g/L y 32 g/L de azúcares con una tolerancia de +3 g/L	IV-C-33
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen entre 32, 1 g/L y 50 g/L de azúcares	IV-C-34
Subgrupo de los vinos espumosos que contienen más de 50 g/L de azúcares	IV-C-35

CATEGORÍA V – VINOS BAJO VELO	
Grupo A - vinos que contienen como máximo 4 g/L de azúcares	
Subgrupo de los vinos que presentan un grado alcohólico como máximo igual a 15%	V-A-36
Subgrupo de los vinos que presentan un grado alcohólico superior a 15%	V-A-37
Grupo B - vinos que contienen de 4,1 a 20 g/L de azúcares	
Subgrupo de los vinos que presentan un grado alcohólico como máximo igual a 15%	V-B-38
Subgrupo de los vinos que presentan un grado alcohólico superior a 15%	V-B-39
Grupo C – vinos que contienen más de 20 g/L de azúcares	
Subgrupo de los vinos que presentan un grado alcohólico como máximo igual a 15%	V-C-40
Subgrupo de los vinos que presentan un grado alcohólico superior a 15%	V-C-41

CATEGORÍA VI – VINOS NATURALMENTE DULCES (Ex: vendimias tardías, vinos botritizados, vinos de hielo…)	
Grupo A - Variedades no aromáticas	VI-A-42
Grupo B – Variedades aromáticas	VI-B-43

CATEGORÍA VII – VINOS DE LICOR	
Grupo A - Variedades no aromáticas (Ej.: Porto, Marsala, Madère, Mistelas, Tokay Aszu....)	
Subgrupo de los vinos de licor que contienen como máximo 6 g/L de azúcares	VII-A-44
Subgrupo de los vinos de licor que contienen de 6,1 à 40 g/L de azúcares	
y presentan un grado alcohólico como máximo igual a 18%	VII-A-45
y presentan un grado alcohólico superior a 18%	VIII-A-46
Subgrupo de los vinos de licor que contienen de 40,1 a 80 g/L de azúcares	
y presentan un grado alcohólico como máximo igual a 18%	VII-A-47
y presentan un grado alcohólico superior a 18%	VII-A-48
Subgrupo de los vinos de licor que contienen más de 80 g/L de azúcares	
y presentan un grado alcohólico como máximo igual a 18%	VII-A-49
y presentan un grado alcohólico superior a 18%	VII-A-50
Grupo B – Variedades aromáticas (Ej. Moscatel…)	VII-B-51
Grupo C – Vinos de licor bajo velo (Ej. Jerez, Fino, Montilla-Morilles…)	VII-C-52

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General

CATEGORÍA VIII – MISTELAS		
		VIII-A-53

CATEGORÍA IX – BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ORIGEN VITIVINÍCOLA	
Grupo A – aguardiente de vino	IX-A-54
Grupo B – Brandy/Weinbrand	IX-B-55
Grupo C – aguardiente de uvas	IX-C-56
Grupo D – aguardiente de uvas pasas	IX-D-57
Grupo E – aguardiente de orujo de uvas	IX-E-58
Grupo F – aguardiente de lías de vino	IX-F-58

(*) DEROGACIÓN

Los vinos que se acostumbra presentar con una sobrepresión de gas carbónico superior a 0,5 bar y no superior a 1 bar podrán clasificarse en el Grupo A – Vinos tranquilos, a condición que se presenten para su degustación a continuación de otros vinos tranquilos.

OBSERVACIÓN: Si en un subgrupo hubiera solamente algunas muestras, dichas muestras podrán incluirse en un subgrupo vecino.

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General

Anexo II

BOLETÍN DE ANÁLISIS DE LOS VINOS

Las muestras deberán presentarse acompañadas de un boletín de los análisis efectuados por un laboratorio reconocido o por un laboratorio competente conforme al Derecho del país o certificados por el enólogo responsable de la bodega y que mencione como mínimo las determinaciones siguientes:

1. Grado alcohólico volúmico de 20 grados.......................... % vol
2. Azúcares (glucosa + fructosa) .... g/L
3. Acidez total .... meq./L
4. Acidez volátil .... meq./L
5. Dióxido de azufre (SO_2) total .... mg/L
6. Dióxido de azufre (SO_2) libre .... mg/L
7. En el caso de los vinos espumosos y de aguja:
Sobrepresión en la botella .... (bar)
.... hPa

Los métodos de análisis empleados serán aquellos que figuran en el Compendio de los métodos internacionales de análisis de los vinos y de los mostos.

BOLETÍN DE ANÁLISIS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ORIGEN VITIVINÍCOLA

Las muestras deberán presentarse acompañadas de un boletín de análisis efectuados por un laboratorio reconocido o por un laboratorio competente conforme al Derecho del país o certificados por el enólogo responsable de la bodega y que mencione como mínimo las determinaciones siguientes :

1. Grado alcohólico volúmico de 20 grados.......................... % vol.
2. Azúcares .... g/L
3. Contenido de substancias volátiles .... g/HL de alcohol de 100% vol.
4. Contenido de metanol .... g/HL de alcohol de 100% vol.

Los métodos de análisis empleados serán aquellos que figuran en el Compendio de los métodos internacionales de Análisis de las bebidas espirituosas de origen vitivinícola.

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General

Anexo 3.1



FICHA DE DEGUSTACIÓN	VINOS TRANQUILOS



Jurado	Nº	Muestra	Nº	Categoría	Nº

		Excelente +	→			Insuficiente -	Observaciones
Vista	Limpidez	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)	
	Aspecto aparte de la limpidez	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
Olfato	Franqueza	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	
	Intensidad positiva	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
	Calidad	☐ (16)	☐ (14)	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	
Gusto	Franqueza	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	
	Intensidad positiva	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
	Persistencia armoniosa	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	
	Calidad	☐ (22)	☐ (19)	☐ (16)	☐ (13)	☐ (10)	
Armonía - Juicio global		☐ (11)	☐ (10)	☐ (9)	☐ (8)	☐ (7)	
TOTAL		+	+	+	+	=	
Eliminado por defecto mayor							0

Firma del miembro del jurado

Firma del Presidente del Jurado

Anexo 3.2



FICHA DE DEGUSTACIÓN	VINOS ESPUMOSOS Y DE AGUJA



Jurado	Nº	Muestra	Nº	Categoría	Nº

		Excelente +				Insuficiente -	Observaciones
Vista	Limpidez	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)	
	Aspecto aparte de la limpidez	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
	Efervescencia	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
Olfato	Franqueza	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	
	Intensidad positiva	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	
	Calidad	☐ (14)	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	
Gusto	Franqueza	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	
	Intensidad positiva	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	
	Persistencia armoniosa	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	
	Calidad	☐ (14)	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	
Armonía - Juicio global		☐ (12)	☐ (11)	☐ (10)	☐ (9)	☐ (8)	
Total		+	+	+	+	=	
Eliminado por defecto mayor							0

Firma del miembro del jurado

Firma del Presidente del Jurado

Anexo 3.3



FICHA DE DEGUSTACIÓN	BEBIDAS ESPIRITUOSAS DE ORIGEN VITIVINÍCOLA

Jurado	Nº	Muestra	Nº	Categoría	Nº

		Excelente +				Insuficiente		Observaciones
Vista	Limpidez	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)		
	Color	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)		
Olfato	Tipicidad*	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)		
	Calidad	☐ (15)	☐ (13)	☐ (11)	☐ (9)	☐ (7)		
	Intensidad positiva	☐ (9)	☐ (7)	☐ (5)	☐ (3)	☐ (1)		
Gusto	Tipicidad *	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)		
	Calidad	☐ (20)	☐ (18)	☐ (14)	☐ (10)	☐ (6)		
	Persistencia armoniosa	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)		
Armonía - Juicio global		☐ (20)	☐ (18)	☐ (14)	☐ (10)	☐ (6)		
Total		+	+	+	+	=		
Eliminado por defecto mayor								0

Firma del miembro del jurado

Firma del Presidente del Jurado

Anexo 3.4

1. VISTA/ojo
Discriminación de las diferencias sensoriales mediante la acción de la luz.

2. **OLFATO / nariz**
Sensaciones percibidas por el órgano olfativo cuando es estimulado por ciertas substancias volátiles

3. **GUSTO / boca**
Conjunto de las sensaciones percibidas durante la puesta en boca del producto.

Limpidez
Definición: Medida del estado de turbidez.

Este descriptor permite medir la intensidad del nivel de turbidez de un producto

LIMPIDEZ	NOTA FICHA		
	VT*	VE*	BE*
Excelente limpidez	5	5	5
Límpido	4	4	4
Duda sobre la limpidez	3	3	3
Turbidez moderada	2	2	2
Fuerte turbidez	1	1	1

Aspecto:
Definición: determina el conjunto de las propiedades visibles de un producto.

Este descriptor evalúa la intensidad, el color principal del producto, sus matices (colores secundarios), su viscosidad... sin tomar en cuenta su limpidez.

ASPECTO APARTE DE LA LIMPIDEZ	NOTA FICHA		
	VT	VE	BE
Excelente impresión	10	10	5
Muy buena impresión	8	8	4
Buena impresión	6	6	3
Bastante buena impresión	4	4	2
Mala impresión	2	2	1

Intensidad positiva
Definición: grado (magnitud) del conjunto de los olores **cualitativos** percibidos por el olfato y el gusto.

Este descriptor permite evaluar la influencia del conjunto de las percepciones olfativas y gustativas que contribuyen a enriquecer la percepción cualitativa.

INTENSIDAD POSITIVA	NOTA FICHA		
	VT	VE	BE
Muy fuerte intensidad cualitativa	8	7	9
Fuerte intensidad	7	6	7
Mediana intensidad	6	5	5
Escasa intensidad	4	4	3
Muy escasa intensidad	2	3	1

Franqueza:
Definición: medición del grado de la sensación percibida (magnitud) por el olfato y el gusto, de un defecto de tipo vitícola, enológico o extranjero al producto.

Este descriptor permite juzgar la franqueza o la limpieza de un vino. Al penalizar la franqueza el degustador deberá poder identificar el o los defectos de origen vitícola, enológico o extranjeros al vino, que percibe a través del olfato y el gusto.
Las notas vegetales, animales (etc.), propias a la variedad, así como la intensidad de las notas de gusto a madera se evalúan bajo la rúbrica de la calidad.

* VT = vinos tranquilos
VE = Vinos espumosos de aguja
BE = Bebidas espirituosas de origen vitivinícola

Origen de los defectos:
Materia prima: uvas: podridas, que sufrieron granizo, degradadas...
Contaminaciones: solventes volátiles, fenoles volátiles, plástico, papel, TCA-moho-, polvo, influencia negativa de los contenedores (cubas de hormigón, acero, poliéster, plástico, cubas de madera, barricas)
Microbiana: fenoles volátiles (establo, témpera, tinta), acidez volátil, ésteres de la acidez volátil, acetona
Oxido-reducción: S02, todos los tioles y sulfuros (caucho, repollo, huevos podridos, ajo, sudor, lías, cerveza, jabón, agua estancada) la falta de higiene, el etanol, la oxidación.

FRANQUEZA	NOTA FICHA		
	VT	VM	
Ausencia total de defectos	6	7	
Muy escasa intensidad de defectos	5	6	
Escasa intensidad de defectos	4	5	
Mediana intensidad de defectos	3	4	
Fuerte intensidad de defectos	2	3	

Calidad:
Definición: conjunto de propiedades y características de un vino que hacen que sea apto a satisfacer al olfato y al gusto, necesidades expresadas o implícitas.

Este descriptor general permite juzgar globalmente el vino a nivel del olfato y del gusto. Permite al degustador expresar concretamente sus preferencias personales y sus referencias culturales.
En lo que respecta al **olfato**, este descriptor toma en cuenta **en prioridad la complejidad,** que corresponde a la riqueza de la paleta aromática por la percepción de varios olores diferentes y cambiantes, asociados a la **fineza** de los olores.

CALIDAD OLFATO	NOTA FICHA		
	VT	VE	BE
Excelente impresión de calidad	16	14	15
Muy buena impresión de calidad	14	12	13
Buena impresión de calidad	12	10	11
Bastante buena impresión de calidad	10	8	9
Mala impresión de calidad	8	6	7

En lo que respecta al **gusto**, este descriptor toma en cuenta **en prioridad la riqueza,** que traduce la sensación global que se tiene en boca integrando los aromas (complejidad), la estructura (ácido, taninos, alcohol) los elementos cobertura (lípidos), los azúcares residuales, el gusto amargo.

CALIDAD GUSTO	NOTA FICHA		
	VT	VE	BE
Excelente impresión de calidad	22	14	20
Muy buena impresión de calidad	19	12	18
Buena impresión de calidad	16	10	14
Bastante buena impresión de calidad	13	9	10
Mala impresión de calidad	10	8	6

Persistencia:
Definición: Medida de la duración de la sensación remanente olfato-gustativa, correspondiente a aquella percibida cuando el vino estaba en la boca y cuya duración puede medirse en el tiempo.

Este descriptor equivale a una medida en el tiempo. Se calcula en segundos (caudalía) y comienza en el momento en el que el producto sale de la boca.
El recuento se hace masticando y abriendo discretamente los labios y produciendo una pequeña depresión en la boca para dejar entrar el aire. Una masticación lenta corresponde a alrededor de un segundo.

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General

PERSISTENCIA ARMONIOSA		NOTA FICHA		
		VT	VE	BE
Excelente persistencia :	> 6′′	8	7	12
Muy buena persistencia :	5′′ à 6′′	7	6	10
Buena persistencia :	3′′ à 4′′	6	5	8
Bastante buena persistencia :	2′′	5	4	6
Mala persistencia:	1′′	4	3	4

Impresión general o juicio global:
Definición: corresponde a la apreciación global del producto.

Este descriptor permite al degustador expresar la impresión que el vino le deja en su conjunto. Permite al degustador la posibilidad de redondear su nota en más alta o más baja.
Según el tipo de concurso y en función de las informaciones brindadas a los degustadores, este descriptor permite igualmente abordar la noción difícil de tipicidad y la apreciación del potencial que posee el vino para evolucionar en el tiempo.

IMPRESIÓN GENERAL	NOTA FICHA		
	VT	VE	BE
Excelente impresión general	11	12	20
Muy buena impresión general	10	11	18
Buena impresión general	9	10	14
Impresión general suficiente	8	9	10
Impresión general insuficiente	7	8	6

Efervescencia:
Definición: burbujeo que provoca un gas al desprenderse de un líquido

En términos de evaluación de la efervescencia, tanto a la vista como al gusto, pueden considerarse tres descriptores en lo que se refiere a las burbujas:
- Fineza de las burbujas (= dimensión de las burbujas)
- Abundancia de las burbujas (= cantidad de burbujas)
- Persistencia de las burbujas (= tiempo durante el cual las burbujas son perceptibles)

Burbujas finas, no demasiado impetuosas, regulares y persistentes se evaluarán positivamente.
Por el contrario, las burbujas groseras, agresivas, irregulares y poco persistentes se evaluarán negativamente.

Para la apreciación visual deberá agregarse el cordón (cuello) es decir la espuma que se forma en la superficie del vino. Una evaluación positiva es un cordón formado por 3-4 alturas de burbujas, las burbujas deberán ser finas, pequeñas y el cordón deberá persistir largo tiempo.

EFERVESCENCIA	NOTA FICHA		
		VE	
Excelente		10	
Muy buena		8	
Buena		6	
Suficiente		4	
Insuficiente		2	

Tipicidad:

Este descriptor permite juzgar si el producto en cuestión corresponde a las características típicas de la categoría de bebida espirituosa de origen vitivinícola

TIPICIDAD OLFATO	NOTA FICHA		
			BE
Excelente			6
Muy buena			5
Buena			4
Suficiente			3
Insuficiente			2

TIPICIDAD GUSTO	NOTA FICHA		
			BE
Excelente			8
Muy buena			7
Buena			6
Suficiente			5
Insuficiente			4

Certificado conforme
Zagreb, 3 de julio de 2009
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General